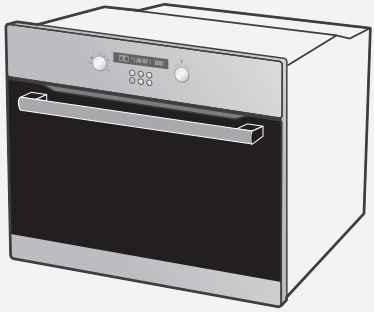
SAMSUNG

Instructie voor installatie en bediening

Inbouwoven



BF62CCBST

Gebruikershandleiding

Inhoud

Deze handleiding gebruiken 2

Veiligheidsinstructies 2

Elektrische veiligheid. 2

Veiligheid tijdens gebruik. 3

Instructies voor de verwerking van afvalmaterialen 3

De oven installeren 4

Veiligheidsinstructies voor de installateur 4

Installatie in een onderkast 4

Aansluiting op de stroomvoorziening 5

Installatie in een bovenkast 6

Onderdelen en kenmerken 7

Oven 7

Bediening 8

Accessoires 9

De accessoires gebruiken 10

Veiligheidsuitschakeling 10

Ventilator 10

Voor u begint 11

De klok instellen 11

Eerste reiniging 12

Ovenfuncties 13

Voorbeeldgerechten 21

Gebruik van de oven 22

Het instellen van de Bereidingsfunctie 22

Het instellen van de oventemperatuur 23

De oven uitschakelen 24

Eindtijd 24

Bereidingstijd. 25

Vertraagde start 26

Keukentimer 28

Automatisch bereiden 29

Ovenlamp aan / uit 30

Kinderslot 31

Het geluidssignaal uitschakelen 31

Reiniging en behandeling 32

Katalytisch geëmailleerd oppervlak 33

De ovendeur reinigen 34

Geleiders. 37

De lamp verwisselen. 40

Garantie en service 41

Veelgestelde vragen en probleemoplossing 41

Technische gegevens 43

Deze handleiding gebruiken

NL

Hartelijk dank voor de aanschaf van een inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.
Lees deze gebruikershandleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruikershandleiding voor.

Belangrijk

Opmerking

Veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen geïnstalleerd worden door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

Elektrische veiligheid

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoeren beschadigd is.

- Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een **speciaal daarvoor bevoegd elektricien**.
- Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.
- **Reparaties** mogen alleen worden uitgevoerd door een **bevoegd technicus**. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecenter of uw verkoper als uw oven gerepareerd moet worden.
- Indien het netsnoer defect is, moet deze vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een erkend servicepunt.
- Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.
- De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.
- Het typeplaatje bevindt zich aan de rechterzijde van de deur.
- Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

WAARSCHUWING

Het apparaat moet worden uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om een mogelijke elektrische schok te voorkomen. Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet.

Veiligheidsinstructies (vervolg)

Veiligheid tijdens gebruik

- Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.
- De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.
- Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.
- Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
- Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet worden bereid op het grillrooster. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.
- Giet geen water in de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.
- De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.
- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.
- Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken. Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.
- Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of geestelijk gehandicapten zonder toezicht van een verantwoordelijk persoon die ervoor zorgt dat het apparaat veilig wordt gebruikt.
- Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.

Instructies voor de verwerking van afvalmaterialen

Verpakkingsmateriaal opruimen

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar.
- Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bestemde container of breng het naar de stortplaats.

Oude apparaten opruimen

WAARSCHUWING

Voordat u oude apparaten afvoert, dient u deze onklaar te laten maken om te voorkomen dat ze een veiligheidsrisico vormen.

Koppel daartoe het apparaat los van de stroomvoorziening en verwijder het netsnoer.

Het is vanuit milieuoogpunt belangrijk dat oude apparaten op de juiste manier worden verwerkt.

- Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.
- Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

De oven installeren

NL

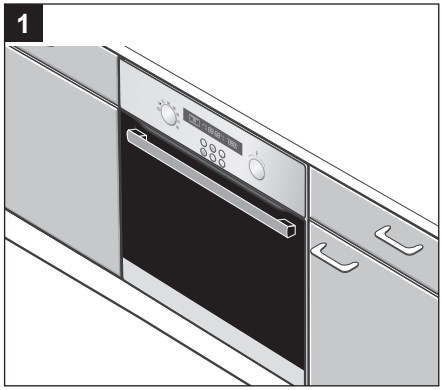
☛ De elektrische installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien.
De oven moet worden geïnstalleerd volgens de meegeleverde instructies.
Verwijder na installatie het beschermende vinyl van de deur.

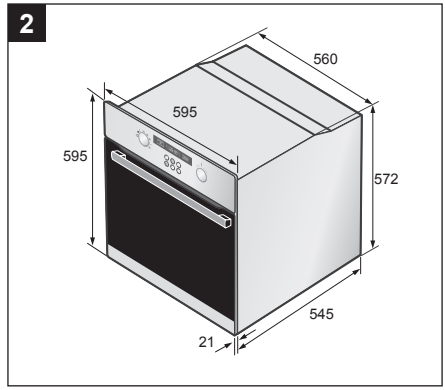
Veiligheidsinstructies voor de installateur

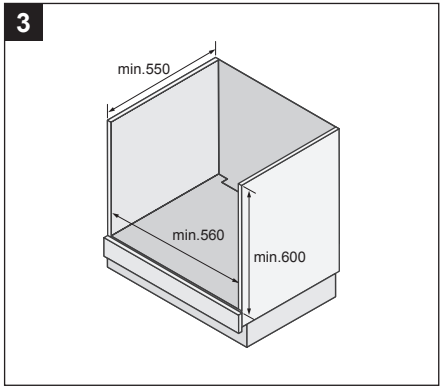
- Installatie moet bescherming tegen blootstelling aan elektrische onderdelen garanderen.
- De eenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.

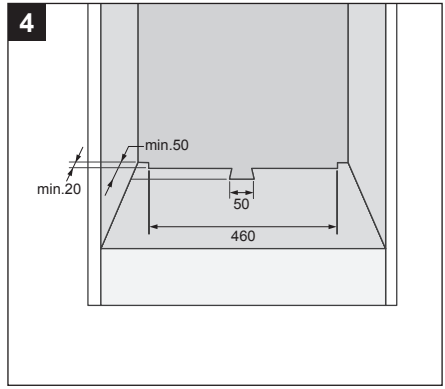
Installatie in een onderkast

- Bestudeer de minimale ruimtevereisten.
- Zet de oven aan beide zijden vast met schroeven.





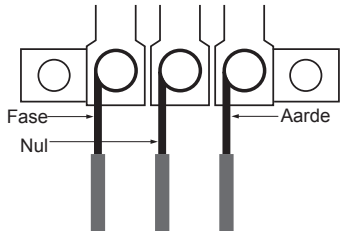




NL

5

De oven aansluiten op de stroomvoorziening (H05VV-F, H05RR-F. min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²)



Aansluiting op de stroomvoorziening

Elektrische aansluitingen moeten worden gemaakt op de verbindingsplaat aan de achterzijde van de oven. Dit dient te gebeuren door een elektricien met inachtneming van aansluitinstructies en plaatselijke regelgeving.

Indien het apparaat niet op de stroomvoorziening wordt aangesloten door een stekker, moet er een omnipolaire circuitonderbreker (met een contactopening van ten minste 3 mm) worden aangebracht aan de voedingskant van de verbinding om te voldoen aan de veiligheidseisen.

- Als de aansluiting is voltooid wordt de elektronica van de oven geïnitialiseerd. De verlichting werkt hierdoor een aantal seconden niet. Het elektrische snoer (H05 RR-F of H05 W-F, min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) moet lang genoeg zijn voor aansluiting op de inbouwoven als deze zich op de grond voor de plaatsingseenheid bevindt.

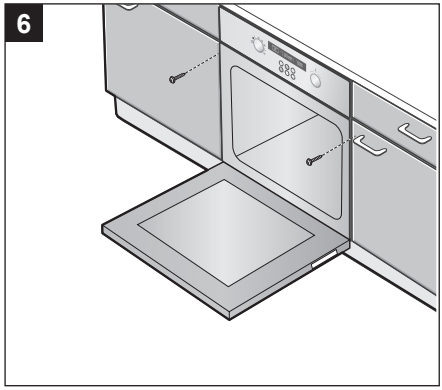
  Open de onderste achterplaat van de oven (met een platte schroevendraaier) en schroef de verbindingsschroef en de kabelklem helemaal los voor u bedrading in de juiste terminals aanbrengt.

Sluit de aardedraad aan op de (⏚) terminal van de oven.

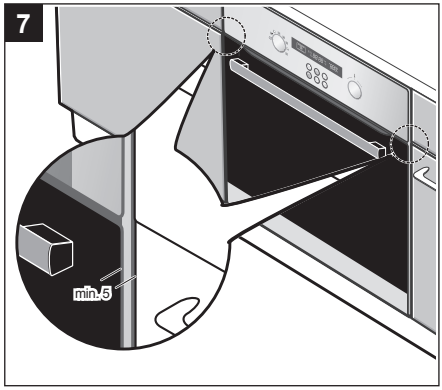
Als de oven is aangesloten met een stekker, moet dit bereikbaar blijven als de oven eenmaal geplaatst is.

Wij zijn niet aansprakelijk voor ongevallen die ontstaan door ontbrekende of onjuiste aarding.

6



7

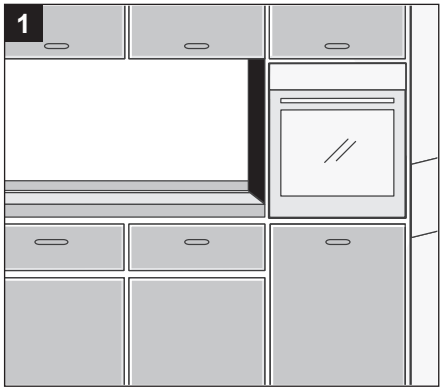


NL

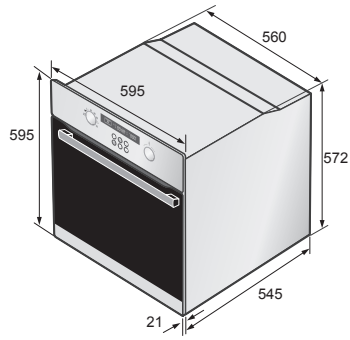
Installatie in een bovenkast

- Bestudeer de minimale ruimtevereisten.
- De oven moet op zijn plaats worden geschoven met de juiste uitlijningshoek.

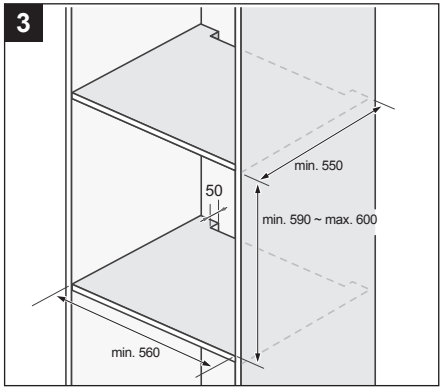
1



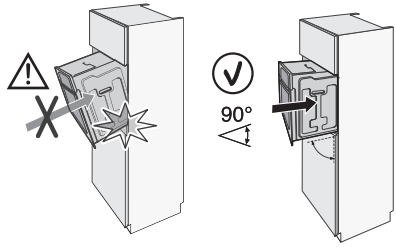
2



3

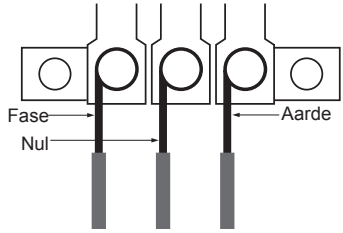


4



5

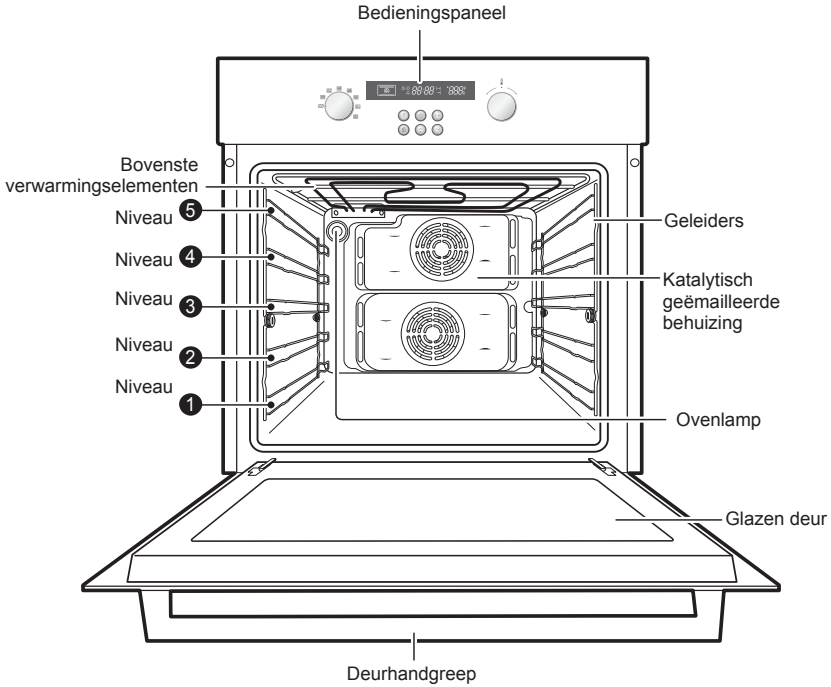
De oven aansluiten op de stroomvoorziening (H05VV-F, H05RR-F. min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²)



Onderdelen en kenmerken

NL

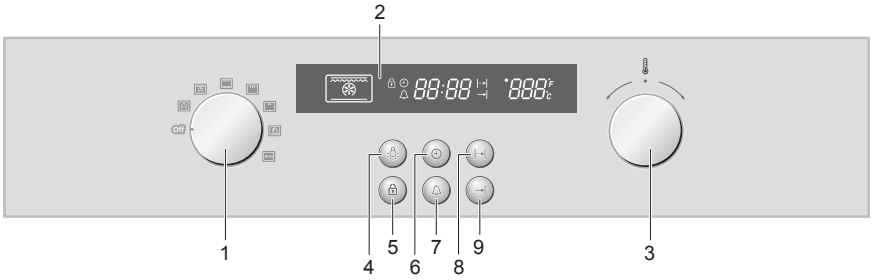
Oven



✉ De plaatniveaus zijn genummerd van onder naar boven.
Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
Gebruik de kooktips in deze handleiding om het juiste plaatniveau voor uw gerechten te bepalen.

NL

Bediening

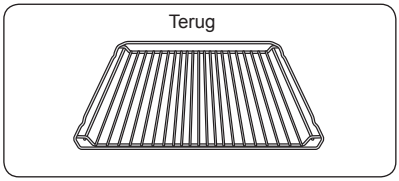


1. Selectieknop Bereidingsfunctie
2. Vensterdisplay
3. Selectieknop Tijd / temperatuur
4. Knop Lamp
5. Knop Kinderslot
6. Knop Klok
7. Knop Keukentimer
8. Knop Bereidingstijd
9. Knop Eindtijd

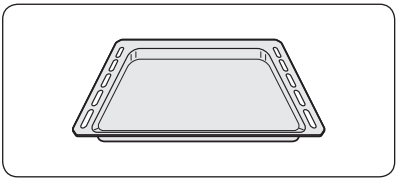
De **Selectieknop Bereidingsfunctie** en de **Selectieknop Tijd / temperatuur** zijn pop-up-knoppen. Deze moet u eerst indrukken en vervolgens draaien.

Accessoires

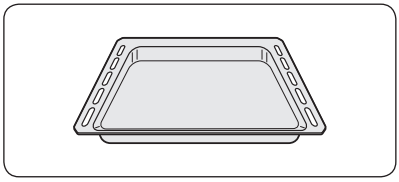
De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd.



1 **Grillrooster**, voor schotels, bakblikken, braad- en grillplateaus.

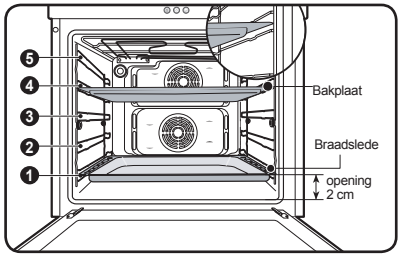


2 **Bakplaat**, voor gebak en koekjes.



3 **Braadslede**, voor braden of het opvangen van vleessappen of druipend vet.

Onderdelen en kenmerken (vervolg)

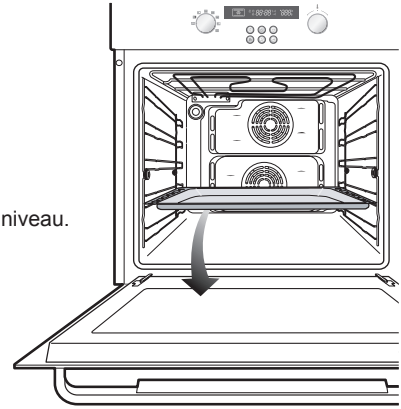


De bakplaat, de braadslede en het grillrooster moeten op de juiste manier in de sleuven aan de zijkant worden geplaatst.

Let op hete onderdelen en oppervlakken als u bereide gerechten uit de oven haalt.

Voorbeeld Niveau 1: Braadslede
Niveau 4: Bakplaat

✉ Wanneer u de braadslede of de bakplaat gebruikt om vocht of vet op te vangen, zorg er dan voor dat de slede of plaat correct in de sleuven is geplaatst. Als deze onderdelen in contact komen met het onderste oppervlak van de oven, kan het email worden beschadigd. Platen en sledes op niveau 1 moeten zich ten minste 2 cm boven het onderste oppervlak van de oven bevinden.



De accessoires gebruiken

Grillrooster, bakplaat en braadslede

Het grillrooster plaatsen

Plaats het grillrooster op elk gewenst niveau.

De bakplaat of braadslede plaatsen

Plaats de bakplaat en/of braadslede op elk gewenst niveau.

Veiligheidsuitschakeling

- Als er geen bereidingstijd is ingevoerd, wordt de oven vanzelf uitgeschakeld na onderstaande tijdsduur.

Uitschakeltijden voor verschillende temperatuurinstellingen

Beneden 105 °C	16 uur
Van 105 °C tot 240 °C	8 uur
Van 245 °C tot 300 °C	4 uur

- Het elektrische circuit van de oven heeft een thermisch uitschakelingssysteem. Als de oven extreem heet wordt, schakelt dit systeem de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen tijdelijk uit.

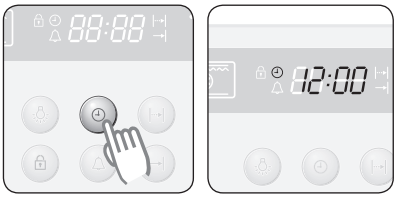
Ventilator

Het is normaal dat de ventilator warme lucht uit de voorzijde van de oven blaast tijdens gebruik.

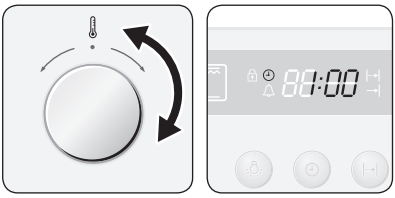
- De ventilator blijft ook na gebruik in werking. Deze wordt uitgeschakeld als de binnentemperatuur is gezakt naar 60 °C of na 25 minuten.

De klok instellen

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, licht het display op het bedieningspaneel kort op. Na 3 seconden knipperen een klokpictogram en 12:00 op het display. De oven kan niet worden gebruikt voordat de klok is ingesteld.

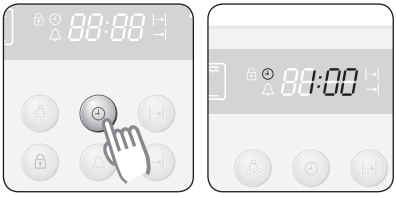


1 De oven werkt niet totdat de klok is ingesteld. "🕒" en "12:00" knipperen op het display als de oven voor de eerste keer wordt aangesloten. Druk op de **knop Klok**. "🕒" en "12: " knipperen.

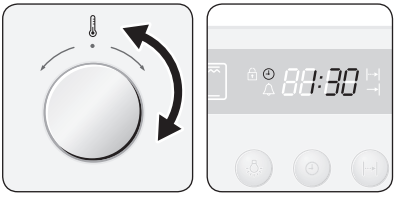


2 Draai aan de **Selectieknop Tijd / temperatuur** om het juiste uur in te stellen.

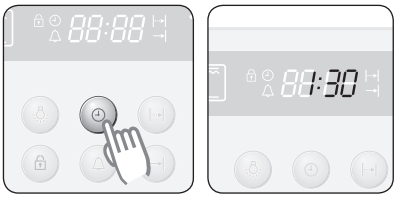
Voorbeeld Om 1:30 in te stellen



3 Druk op de **knop Klok**. "🕒" en " :00" knipperen.



4 Draai aan de **Selectieknop Tijd / temperatuur** om de minuten in te stellen. "🕒" knippert.



5 Druk op de **knop Klok** om het instellen van de klok te voltooien of wacht ongeveer 10 seconden. "🕒" verdwijnt en "30" stopt met knipperen. Het display geeft de tijd weer. De oven is nu klaar voor gebruik.

NL

Eerste reiniging

Reinig de oven grondig voor het eerste gebruik.

☛ Gebruik geen scherpe materialen of schuurmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor ovens met een emaillen voorzijde.

De oven reinigen

1. Open de deur. Het ovenlampje gaat aan.
2. Reinig alle ovenplateaus, accessoires en sleuven met warm water of een sopje en droog ze met een schone zachte doek.
3. Reinig het oveninterieur op dezelfde manier.
4. Veeg de voorzijde schoon met een vochtige doek.

Controleer of de klok juist is ingesteld. Verwijder accessoires en zet de oven voor gebruik één uur aan op 200 °C in de heteluchtstand. Er komt een typische geur vrij. Dit is normaal. Zorg er echter wel voor dat uw keuken goed geventileerd is.

NL

Ovenfuncties

De oven bevat de volgende functies

1. Normaal

Aanbevolen temperatuur: 200°C

De functie Normaal is ideaal voor bakken en braden op één rooster. Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen worden gebruikt om de oven op de juiste temperatuur te houden.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de conventionele stand.

Voedselitem	Plaatniveau	Accessoire	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Diepvrieslasagne (500-1000 gr)	3	Grillrooster	180-200	40-50
Hele vis (bv. dorade) (300-1000 gr) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3/2	Grillrooster / Braadslede	240	15-20
Visfilets (500-1000 gr) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	13-20
Bevroren koteletten (350-1000 gr) gehakt en met ham-, kaas- of champignonvulling MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	25-35
Bevroren koteletten van gehakt, wortel, biet of aardappel (350-1000 gr) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	20-30
Karbonades (500-1000 gr) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT & PEPER TOEVOEGEN	3/2	Grillrooster / Braadslede	200	40-50
Gepofte aardappel (in tweeën gesneden) (500-1000 gr)	3	Bakplaat	180-200	30-45
Bevroren, met champignons gevulde rollade (500-1000 gr) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	180-200	40-50
Biscuitgebak (250-500 gr)	2	Grillrooster	160-180	20-30
Marmercake (500-1000 gr)	2	Grillrooster	170-190	40-50
Gistgebak op bakplaat met fruitkruimeltopping (1000-1500 gr)	2	Bakplaat	160-180	25-35
Muffins (500-800 gr)	2	Grillrooster	190-200	25-30

NL

2. Bovenverwarming + Hetelucht

Aanbevolen temperatuur: 190°C

Deze instelling moet worden gebruikt wanneer u tegelijkertijd op de ene plaat gebakjes bakt en op de onderste plaat koekjes die bruin of knapperig moeten worden. Deze functie is ook goed voor pizza's, quiches en sommige taarten. Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilator circuleert de hete lucht.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Bovenverwarming + Hete lucht.

Voedselitem	Plaatniveau	Accessoire	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Karbonade (1000 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3/2	Grillrooster / Braadslede	180-200	50-65
Varkenslappen in folie (1000-1500 gr) MARINEREN	2	Bakplaat	180-230	80-120
Hele kip (800-1300 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2/1	Grillrooster / Braadslede	190-200	40-65
Vlees- of vissteaks (400-800 gr) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT & PEPER TOEVOEGEN	3	Grillrooster + Braadslede	180-200	15-35
Kipdelen (500-1000 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	4/3	Grillrooster / Braadslede	200-220	25-35
Geroosterde vis (500-1000 gr) gebruik een ovenvaste schaal BESTRIJK MET OLIE	2	Grillrooster	180-200	30-40
Geroosterd rundvlees (800-1200 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2/1	Grillrooster / Braadslede Voeg 1 kopje water toe.	200-220	45-60
Eendenborst (300-500 gr)	4/3	Grillrooster / Braadslede Voeg 1 kopje water toe.	180-200	25-35

3. **Hetelucht**

Aanbevolen temperatuur: 170°C

Deze functie is voor het bakken op maximaal drie bakplaten en is tevens geschikt voor braden. De verhitting wordt gedaan door het verwarmingselement op de achterste wand en de ventilator verspreidt de hitte.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de heteluchtstand.

Voedselitem	Plaatniveau	Accessoire	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Lamsbout (350-700 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3/2	Grillrooster / Braadslede	190-200	40-50
Gebakken banaan (3-5 st), insnijden aan de bovenkant, 10-15 gr chocolade en 5-10 gr noten in de sneden strooien, water erop druppelen en in aluminiumfolie wikkelen.	3	Grillrooster	220-240	15-25
Gebakken appel 5-8 st. 150-200 gr per stuk. Verwijder de klokhuizen, en vul met rozijnen en jam. Gebruik een ovenvaste schaal.	3	Grillrooster	200-220	15-25
Gehaktkoteletten (300-600 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	190-200	18-25
Gehaktrol met vulling “Russische stijl” (500-1000 gr.) BESTRIJK MET OLIE	3	Bakplaat	180-200	50-65
Diepvriesaardappelkroketten (500-1000 gr)	2	Bakplaat	180-200	25-35
Diepvriesovenfriet (300-700 gr)	2	Bakplaat	180-200	20-30
Diepvriespizza (300-1000 gr)	2	Grillrooster	200-220	15-25
Appel-amandelcake (500-1000 gr)	2	Grillrooster	170-190	35-45
Verse croissant (200-400 gr) (kant-en-klaar deeg)	2	Bakplaat	180-200	15-25

NL

4. Grote grill

Aanbevolen temperatuur: 240°C

De grote grillfunctie is voor het grillen van grote hoeveelheden dunne gerechten zoals biefstukken, schnitzels en vis. Deze functie is ook geschikt voor roosteren. Het bovenste verwarmingselement en de grill staan in deze modus beide aan.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Grote grill-stand.

Voedselitem	Plaatniveau	Accessoire	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Worsten (dik) 5-10 st.	4/3	Grillrooster / Braadslede	220	5-8 omdraaien 5-8
Worstjes (dun) 8-12 st.	4/3	Grillrooster / Braadslede	220	4-6 omdraaien 4-6
Tosti's 5-10 st.	5	Grillrooster	240	1-2 omdraaien 1-2
Kaastosti's 4-6 st.	4/3	Grillrooster / bakplaat	200	4-8
Diepvriespannenkoeken met vulling "Russische stijl" (200-500 gr)	3	Bakplaat	200	20-30
Biefstukken (400-800 gr)	4/3	Grillrooster / Braadslede	240	8-10 omdraaien 5-7

5. Kleine Grill

Aanbevolen temperatuur: 240°C

Deze instelling is voor het grillen van kleinere hoeveelheden dunne gerechten, zoals biefstukken, schnitzels, vis en tosti, geplaatst in het midden van het plateau. Alleen het bovenste element wordt gebruikt.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Kleine grill-stand.

Plaats het eten midden op het accessoire.

Voedselitem	Plaatniveau	Accessoire	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Bevroren ovencamembert (2-4 st, 75 gr elk) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Grillrooster	200	10-12
Diepvriesbaguettes met topping (Tomaat-mozzarella of ham en kaas)	3/2	Grillrooster / bakplaat	200	15-20
Vissticks (300-700 gr) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen) MET OLIE BESPRENKELEN	3/2	Grillrooster / bakplaat	200	15-25
Visburgers (300-600 gr) IN KOUDE OVEN LEGGEN, MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	180-200	20-35
Diepvriespizza (300-500 gr) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3/2	Grillrooster / bakplaat	180-200	23-30

NL

6. Onderverwarming + hetelucht

Aanbevolen temperatuur: 190°C

De modus Onderverwarming + hetelucht is voor recepten met een zachte bovenkant en een knapperige bodem, zoals pizza, quiches en sommige taarten.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Onderverwarming + Hete lucht.

Voedselitem	Plaatniveau	Accessoire	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Bevroren taart van gistdeeg met appel (350-700 gr)	3	Grillrooster	180-200	15-20
Kleine taartjes van bladerdeeg met vulling diepvries (300-600 gr) MET EIDOOIER BESTRIJKEN, IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Bakplaat	180-200	20-25
Gehaktballen met saus (250-500 gr) gebruik een ovenvaste schaal	3	Grillrooster	180-200	25-35
Waaiers van bladerdeeg (500-1000 gr) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat	180	15-23
Cannelloni met saus (250-500 gr) gebruik een ovenvaste schaal	3	Grillrooster	180	22-30
Gevulde taarten van gistdeeg (600-1000 gr) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat	180-200	20-30
Zelfgemaakte pizza (500-1000 gr)	2	Bakplaat	200-220	15-25
Zelfgemaakt brood (700-900 gr)	2	Grillrooster	170-180	45-55

NL

7. Automatische menuprogramma's

In de volgende tabel vindt u 15 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.

De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.

Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.

U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nr	Voedselitem	Gewicht/kg	Accessoire	Plaat-niveau	Aanbevelingen
1	**Ingevroren pizza**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Grillrooster	2	Plaats een diepvriespizza midden op het grillrooster. We bevelen de stand voor 0,3-0,6 kgr aan voor dunne pizza's en die voor 0,7-1,0 kgr voor pizza's met veel top-ping..
2	**Diepvries ovenfrites**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Bakplaat	2	Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de bakplaat. The eerste instelling wordt aanbevolen voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet. Gebruik bakpapier. Het wordt aangeraden de friet na 2/3 van de bereidingstijd om te draaien.
3	**Diepvries aardappelk-roketten**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Bakplaat	2	Leg de bevroren aardappelkroketten gelijkmatig op de bakplaat. Het wordt aangeraden de kroketten na 2/3 van de bereidingstijd om te draaien.
4	**Verse lasagne**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Grillrooster	3	Gebruik een ovenvaste schaal. Plaats gekoelde of zelfgemaakte lasagne in het midden van de oven op het rooster.
5	**Gestoomde vis**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.5 - 0.7 3- 0.8 - 1.0	Grillrooster	2	Leg de bereide verse vis (bv. forel, schelvis of kabeljauw) in een passende ovenvaste schaal met deksel. Voeg vocht toe totdat de bodem van de schaal bedekt is. Gebruik bv. 3-4 eetlepels citroensap, witte wijn of water en doe de deksel erop. Plaats de schaal op het rooster. Als u liever een geroosterde vis heeft, bestrijkt u de huid van de vis met olijfolie en bedekt u deze niet.
6	**Geroosterde kip**	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	Grillrooster Braadslede	2 1	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden en leg ze met de borst naar beneden op het grillrooster.
7	**Biefstuk**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Grillrooster Braadslede	4 3	Leg 2-6 biefstukken naast elkaar gelijkmatig verdeeld op het grillrooster. De eerste instelling is voor dunne steaks en de tweede instelling is voor dikke steaks. Draai ze om na de piep. Druk op de toets BEREIDINGSTIJD om de automatische bereiding voort te zetten.
8	**Geroosterd rundvlees**	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	Grillrooster Braadslede	2 1	Marineer vlees en leg het op het rooster. Giet 1 kopje water in de braadslede. Draai ze om na de piep. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten staan.

NL

7. Automatische menuprogramma's

Nr	Voedselitem	Gewicht/kg	Accessoire	Plaat-niveau	Aanbevelingen
9	**Cake**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8 3- 0.9 - 1.0	Grillrooster	2	Doe het beslag in een geschikte diepe ronde bakvorm voor een tulbandcake. Dit programma is geschikt voor beslag zoals marmercake, citroencake en hazelnotentaart.
10	**Muffins**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	Grillrooster	2	Doe het beslag voor de muffins in een metalen muffinblik voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster . Een gewicht van 0,5 tot 0,6 kgr is aanbevolen voor muffins van elk 45gr. Voor muffins van een gemiddelde grootte van elk 65gr, is een gewicht van 0,7 tot 0,8 kgr aanbevolen.
11	**Deeg gisten**	1- pizzadeeg 2- gistdeeg 3- bakpoeder	Grillrooster	2	De eerste instelling is voor het laten rijzen van deeg voor pizza's, gebak of om brooddeeg voor te laten rijzen. Doe het in een ronde kom en dek het af met vershoudfolie. Instelling 2 is voor brooddeeg zoals gistdeeg of zuurdeeg. Instelling 3 is voor bakpoeder. Kneed het voorgerezen deeg met de hand, leg het in de kom en bedek het met vershoudfolie.
12	**Witbrood**	1- 0.75-0.85	Grillrooster	2	Dit programma is geschikt voor broodmixen met 500 gr tarwebloem. Volg de instructies op de verpakking. Doe het gistdeeg in een rechthoekige bakvorm. Bestrijk de bovenkant van het deeg met water. Het deeg in de lengte insnijden.
13	**Volkoren-brood**	1- 0.75-0.85	Grillrooster	2	Dit programma is geschikt voor broodmixen met 500 gr tarwe- en roggemeel. Volg de instructies op de verpakking. Leg zuurdeeg in een geschikte rechthoekige bakvorm. Bestrijk de bovenkant van het deeg met water. Het deeg in de lengte insnijden.
14	**Broodjes / ciabatta**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	Bakplaat	3	De eerste instelling is geschikt voor deeg dat gebruikt wordt voor kleine broodjes of voor vers croissantdeeg (4-8 st). Instelling 2 is geschikt voor deeg dat gebruikt wordt voor zelfgemaakt ciabattabrood of baguettes (2-6 st). Gebruik bakpapier.
15	**Zelfgemaakte pizza**	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	Bakplaat	2	De eerste instelling is geschikt voor pizzabroodjes (7-9 st). Instelling 2 is geschikt voor een ronde of op de bakplaat passende pizza. Het gewicht is inclusief topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Als u een stevige korst wilt, raden we aan de oven 5 min. voor te verwarmen met onderwarmte en heteluchtfunctie.

Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken zijn voor een voorverwarmde oven.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaat-niveau	Ovenfunctie	Temp. °C	Bereiding-stijd min.
Klein gebak	Bakplaat	2	Normaal	170-190	15-25
	Braadslede + bakplaat	1+4	Hetelucht	150-170	20-30
Mager biscuit-gebak	Bakblikken op grillrooster (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	1	Normaal	160-180	25-35
Appeltaart	Grillrooster + bakplaat + 2 springvormen (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1+3	Hetelucht	170-190	80-100
	Grillrooster + 2 springvormen (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Normaal	180-200	75-90

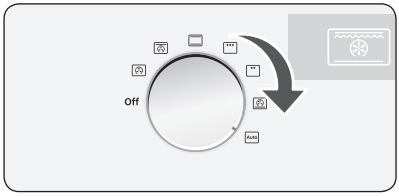
2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grill-functie voor.
Gebruik deze functie met de maximumtemperatuur van 300°C.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaat-niveau	Ovenfunctie	Temp. °C	Bereiding-stijd min.
Tosti's van witbrood	Grillrooster	5	Grote grill	300	1e 1-2 2e 1-1 1/2
Biefburgers	Grillrooster / Braadslede (om het braadvet op te vangen)	4/3	Grote grill	300	1e 7-10 2e 5-8

NL

Het instellen van de Bereidingsfunctie



1 Draai aan de **Selectieknop Bereidingsfunctie** om de gewenste ovenfunctie te selecteren.

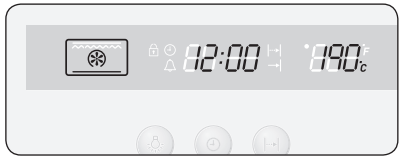
Hetelucht

Bovenverwarming + Hetelucht

Normaal

Grote grill

Kleine grill

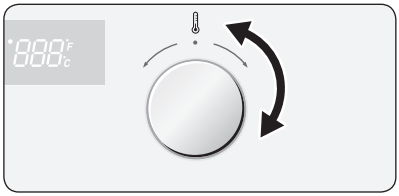


Onderverwarming + hete lucht

Automatisch bereiden

Gebruik van de oven (vervolg)

Het instellen van de oventemperatuur



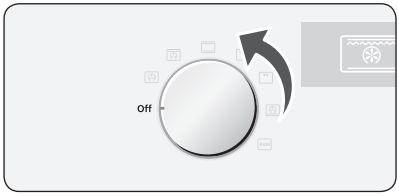
1 Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (grote en kleine grill)

✉ De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.

NL

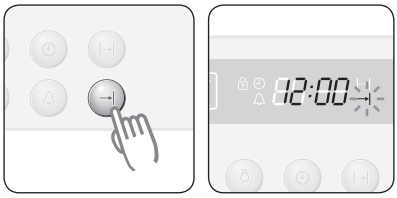
De oven uitschakelen



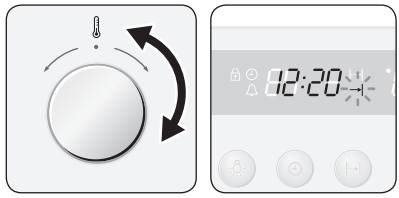
Om de oven uit te schakelen, zet u de **Selectieknop Bereidingsfunctie** op "**Off**".

Eindtijd

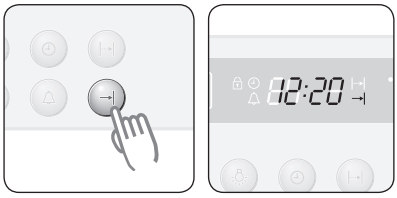
De eindtijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.



1 Druk op de **knop Eindtijd**.
Voorbeeld Huidige tijd is 12:00 uur



2 Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste eindtijd in te stellen.



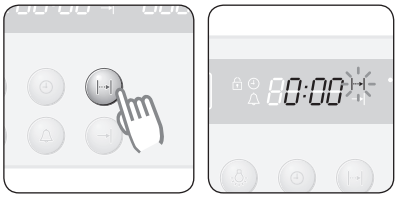
3 Druk op de **knop Eindtijd**.
De oven werkt automatisch met de geselecteerde eindtijd, tenzij de **knop Eindtijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

✉ Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde eindtijd aanpassen met de **selectieknop Tijd / Temperatuur**.

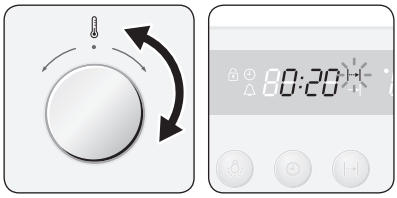
NL

Bereidingstijd

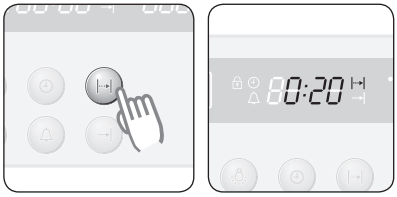
De bereidingstijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.



1 Druk op de **knop Bereidingstijd**.



2 Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



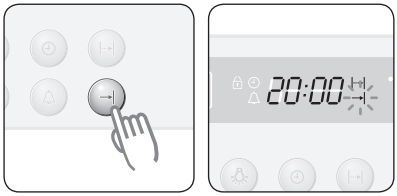
3 Druk op de **knop Bereidingstijd**.
De oven werkt automatisch met de geselecteerde bereidingstijd, tenzij de **knop Bereidingstijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

✉ Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de **selectieknop Tijd / Temperatuur**.

Vertraagde start

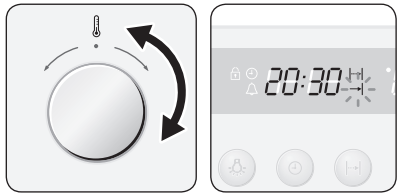
Voorbeeld 1- De bereidingstijd wordt het eerst ingevoerd

Als de eindtijd wordt ingesteld nadat de bereidingstijd is ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.



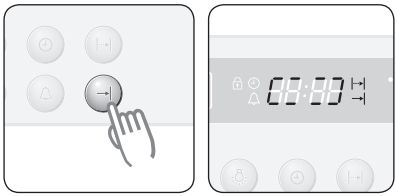
1 Druk op de **knop Eindtijd**.

Voorbeeld De huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste bereidingstijd is 5 uur.



2 Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de eindtijd in te stellen.

Voorbeeld U wilt een bereidingstijd van 5 uur instellen en klaar zijn om 20:30 uur.

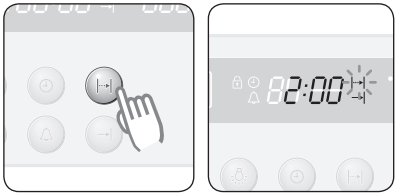


3 Druk op de **knop Eindtijd**. Een symbool “Gereed” wordt weergegeven tot op het vertraagde startpunt.

NL

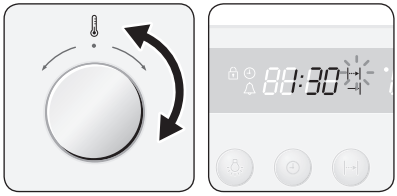
Voorbeeld 2- De eindtijd wordt het eerst ingevoerd

Als de bereidingstijd wordt ingesteld nadat de eindtijd is ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.



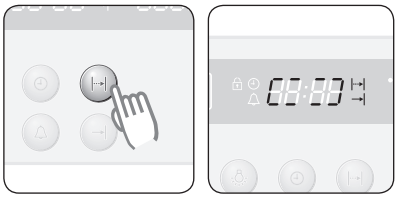
1 Druk op de **knop Bereidingstijd**.

Voorbeeld De huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste eindtijd is 17:00 uur.



2 Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de bereidingstijd in te stellen.

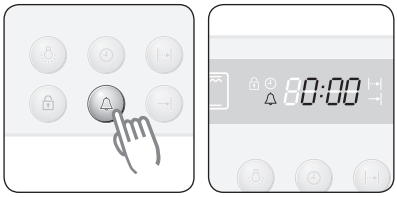
Voorbeeld U wilt een bereidingstijd van 1 uur en 30 minuten instellen en klaar zijn om 17:00 uur.



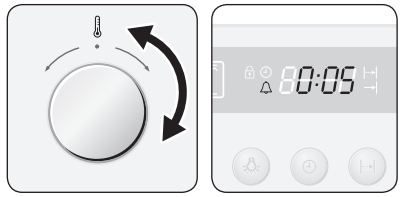
3 Druk op de **knop Bereidingstijd**. Een symbool “Gereed” wordt weergegeven tot op het vertraagde startpunt.

NL

Keukentimer



1 Druk eenmaal op de **knop Keukentimer**. "🔔" knippert.



2 Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste tijd in te stellen.

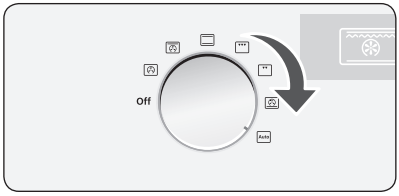
Voorbeeld 5 minuten

3 Druk op de **knop Keukentimer** om de keukentimer te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar signaal.

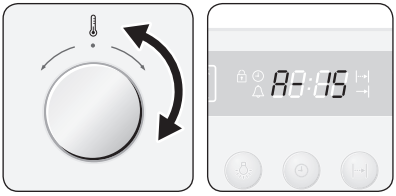
✉ Houd de **knop Keukentimer** twee seconden ingedrukt om de timer te annuleren.

NL

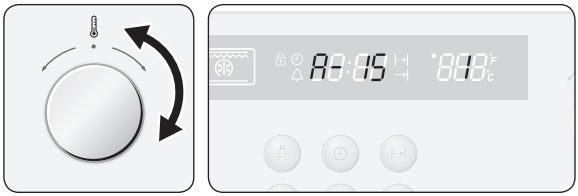
Automatisch bereiden



1 Zet de **knop Bereidingsfunctie** op Automatische bereiding.



2 Selecteer het gewenste recept door de **selectieknop Tijd/temperatuur** naar links of rechts te draaien. Wacht tot 5 seconden na de selectie van het recept voor u het gewicht selecteert. Bij een recept met een vast gewicht kunt u de bereiding direct beginnen.

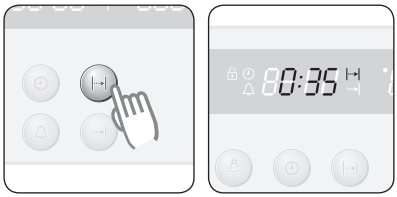


3 Selecteer het gewenste gewicht door de **selectieknop Tijd/temperatuur** naar links of rechts te draaien. Voorverwarmtijd (min:sec) wordt weergegeven en het aftellen begint 5 seconden nadat het gewicht is geselecteerd. Voor een recept zonder voorverwarmtijd wordt de resterende bereidingstijd (uur:min) weergegeven.

Voorverwarmen voltooid

Als het voorverwarmen is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en wordt de resterende bereidingstijd (uur:min) weergegeven. De oven blijft in de stand voor voorverwarmen tot het voedsel in de oven is geplaatst en de **knop Bereidingstijd** is ingedrukt.

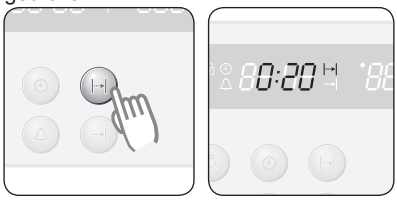
NL



4 Druk op de **knop Bereidingstijd**. Het aftellen van de bereidingstijd wordt weergegeven. Fase 1 van de bereiding begint.

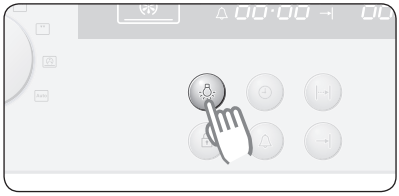
Als het tijd is om het gerecht te draaien,

klinkt een geluidssignaal om u hiervan op de hoogte te stellen. Na u het gerecht het gedraaid, wordt de bereiding gestopt en begint deze pas weer nadat de **knop Bereidingstijd** is ingedrukt.



5 Druk op de **knop Bereidingstijd**. Het geluidssignaal stopt en de bereiding wordt hervat.

Ovenlamp aan / uit



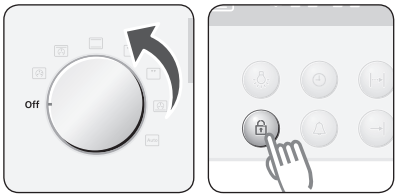
1 Druk op de **knop Lamp**.

1ste	Uit
2de	Aan

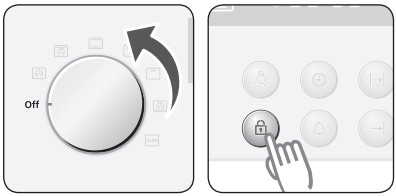
NL

Kinderslot

U kunt het kinderslot gebruiken in de modus stand-by.



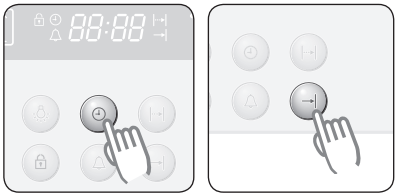
1 Draai de **selectieknop Bereidingsfunctie** naar de positie “Off”. Houdt de **knop Kinderslot** 3 seconden ingedrukt. “🔒“ wordt afgebeeld in het display.



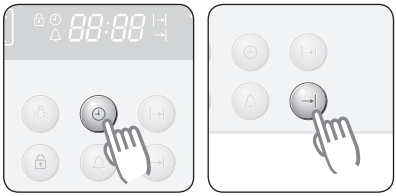
2 Draai de **selectieknop Bereidingsfunctie** naar de positie “Off”. Houdt de **knop Kinderslot** nogmaals 3 seconden ingedrukt om te ontgrendelen.

✉ Als het kinderslot is ingeschakeld, kunnen behalve de knop Kinderslot zelf geen (draai-)knoppen worden bediend.

Het geluidssignaal uitschakelen



1 Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de **knoppen Klok** en **Eindtijd** tegelijkertijd ingedrukt gedurende drie seconden.



2 Om het geluidssignaal weer in te schakelen, houdt u de **knoppen Klok** en **Eindtijd** nogmaals tegelijkertijd ingedrukt gedurende drie seconden.

Reiniging en behandeling

NL

Buitenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnen- en buitenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Droog de oven met keukenpapier of een droge doek.
- Gebruik nooit schuursponsjes of bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

Roestvrij stalen voorkant van de oven

- Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende middelen. Dezen kunnen de toplaag beschadigen.

Aluminium voorkant van de oven

- Veeg de plaat voorzichtig schoon met een zachte doek of microvezeldoek en een mild reinigingsmiddel voor ramen.

WAARSCHUWING

Zorg dat de oven volledig is afgekoeld voor u deze schoonmaakt.

Binnenzijde van de oven

- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik geen ruwe (schuur)sponsjes.
- Gebruik, om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen, speciale ovenreinigingsmiddelen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Accessoires

Was alle bakspullen en accessoires af na gebruik en droog ze met een theedoek.
Om ze gemakkelijk te kunnen reinigen, laat u ze een half uurtje in een warm sopje weken.

Katalytisch geëmailleerd oppervlak

De afneembare behuizing is voorzien van een laag donkergrijs katalytisch email dat door de luchtdoorloop tijdens het gebruik van de heteluchtfunctie bedekt kan worden door olie en vet. Deze afzetting wordt verbrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger, bijvoorbeeld bij het bakken of roosteren.

Hogere temperaturen resulteren in een snellere verbranding.

De oven en de accessoires moeten na elk gebruik worden gereinigd. Anders worden de afzettingen van olie en vet vastgebakken en wordt het schoonmaken erg moeilijk en in sommige gevallen zelfs onmogelijk.

Met de hand reinigen

Zorg dat de oven volledig is afgekoeld voor u deze schoonmaakt.

- De katalytisch geëmailleerde behuizing moet worden gereinigd met een oplossing van heet water en afwasmiddel en een zachte afwasborstel.

Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen. Gebruik geen ovenspray op katalytisch email. De chemicaliën in ovensprays zijn schadelijk voor katalytisch email en doen de functie ervan teniet.

Als u ovenspray gebruikt voor het reinigen van de binnenzijde van de oven, moet eerst de katalytische behuizing van de oven worden verwijderd.

Reinigen met gebruik van hoge temperaturen

Voor het reinigen van de katalytische behuizing met gebruik van hoge temperaturen, moeten eerst alle oppervlakken van de binnenzijde van de oven op de boven aangegeven manier zijn gereinigd. Anders kunnen afzettingen door de hoge temperaturen aan de binnenzijde van de oven vastgebakken worden en kunnen ze niet meer worden verwijderd.

Als de oven na het handmatig reinigen nog erg vuil is, kan het verhitten op een hoge temperatuur helpen olie- en vetspetters te verwijderen.

Afzettingen in de vorm van kruiden, siropen en soortgelijke resten worden bij deze methode niet verwijderd.

Dezen moeten met de hand worden verwijderd met een milde oplossing van heet water en afwasmiddel en een zachte borstel.

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Zet de oven in de functie Normaal.
- Stel de temperatuur in op 250 °C.
- Laat de oven ongeveer een uur aanstaan. De tijdsduur hangt af van de hoeveelheid vuil.

U kunt het best de eindtijd instellen, zodat u niet vergeet de oven weer uit te zetten.

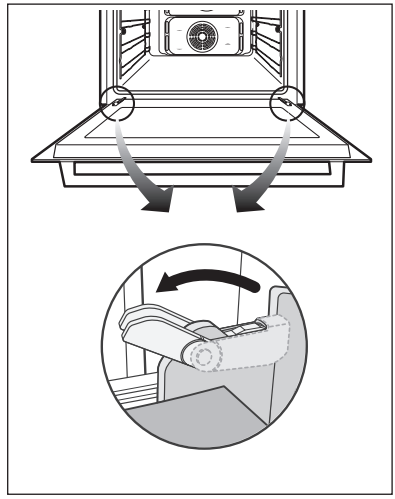
Achtergebleven vuil zal bij elk gebruik van de oven op hoge temperaturen geleidelijk aan slijten.

De ovendeur reinigen

Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet worden verwijderd. Moet de ovendeur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reiniging, gaat u als volgt te werk. De ovendeur is zwaar.

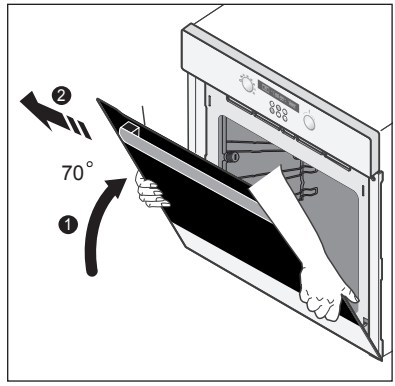
De deur verwijderen

1. Zet de klemmen aan beide scharnieren los.



2. Houd de oven met twee handen aan de zijden in het midden vast.

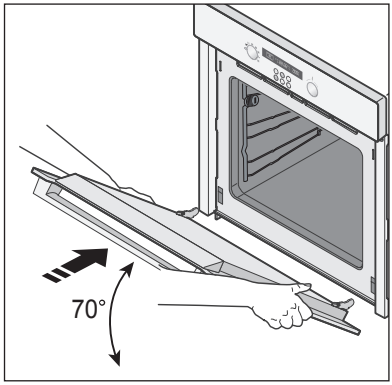
3. Draai de deur ongeveer 70° tot u de deur volledig uit zijn scharnieren kunt lichten.



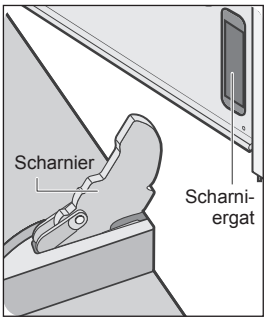
NL

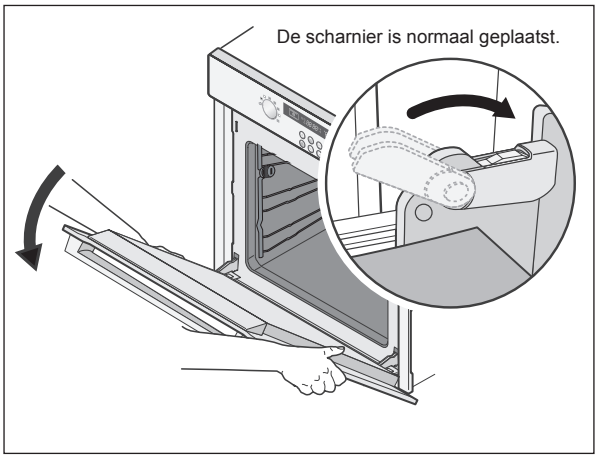
De deur bevestigen

1. Zet de deur weer in de scharnieren, met de klemmen nog los.



2. Draai de deur omhoog en zet de klemmen weer vast.





NL

Glas van de ovendeur

De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste lagen glas. De binnenste en middelste lagen kunnen worden uitgenomen om te worden gereinigd.

WAARSCHUWING

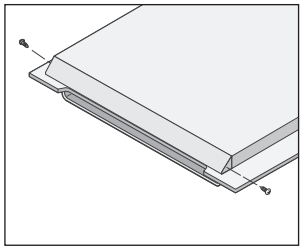
- Als de deur van de oven is verwijderd, moeten de klemmen losstaan.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de ovendeur. Het oppervlak wordt hierdoor gekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Als de deur is geplaatst, kan het verwijderen van onderdelen (zoals het glas) uit de deur leiden tot verwondingen.

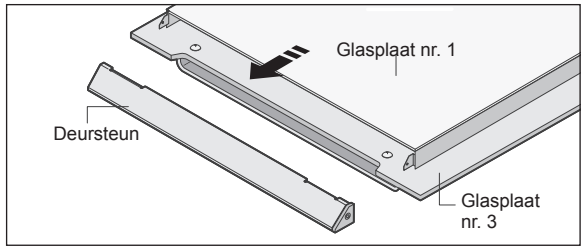
Let op

Het glas kan barsten als u er overmatige druk op uitoefent, vooral op de randen van de voorste plaat.

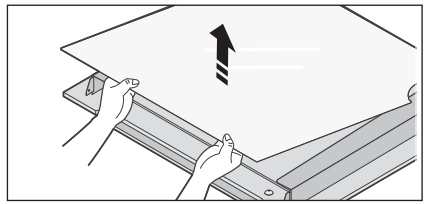
De deur demonteren

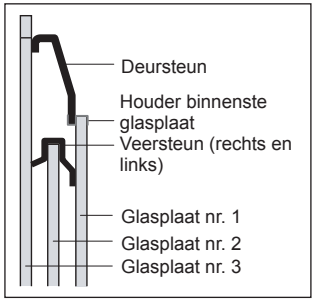
1. Verwijder de twee schroeven aan de linker- en rechterkant van de deur.
2. Verwijder de twee steunen en de deursteun en verwijder de twee schroeven waarmee de handgreep is bevestigd.

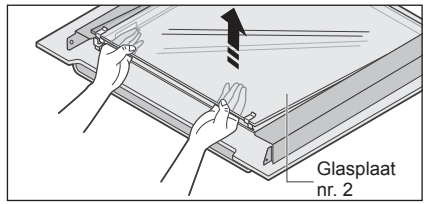




3. Verwijder de binnenste plaat, glasplaat nr. 1, uit de deur.
4. Til glasplaat nr. 2 op en verwijder de twee veersteunen van de bovenkant van de plaat.





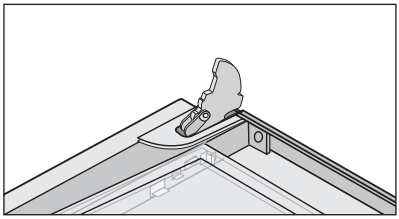


✉ Reinig de platen met warm water of een sopje en wrijf ze droog met een zachte, schone doek.

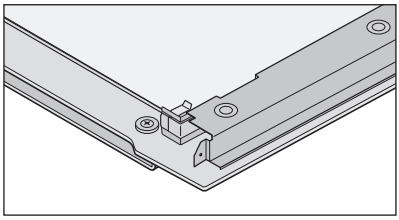
NL

De deur monteren

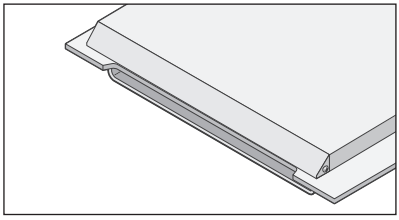
1. Reinig het glas en de binnenste onderdelen met een warm sopje.
   ✉ Gebruik geen ruwe middelen of schuursponsjes. Gebruik een spons met een mild reinigingsmiddel of een sopje.



2. Bevestig de twee veersteunen boven aan glasplaat nr.2 en zet glasplaat nr. 2 weer op zijn plaats.
3. Bevestig glasplaat nr. 1, de deursteun en de steunen aan de deur.



4. Zet de twee schroeven aan beide zijden van de deur vast.



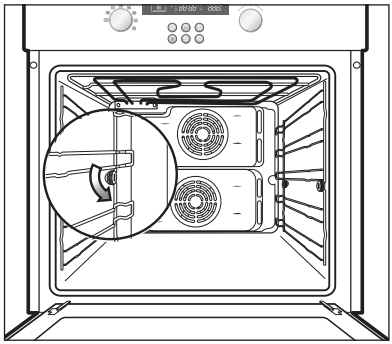
Geleiders

Beide geleiders moeten worden verwijderd als u de binnenkant van de oven wilt reinigen.

De geleiders verwijderen

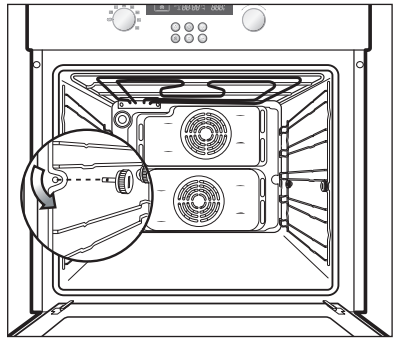
1. Draai de achterste schroef 2 of 3 keer linksom.

   ✉ Gebruik een muntstuk als de schroeven niet meegeven.

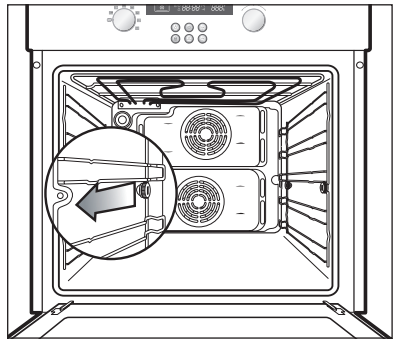


NL

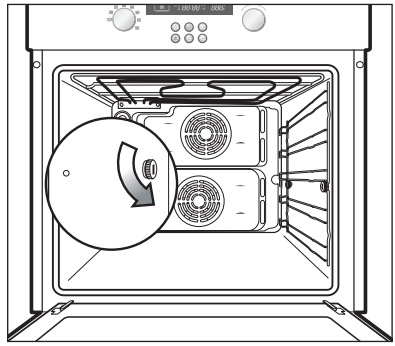
2. Verwijder de voorste schroef door deze linksom te draaien, nadat u de geleider hebt ontgrendeld.



3. Trek de geleider naar buiten.



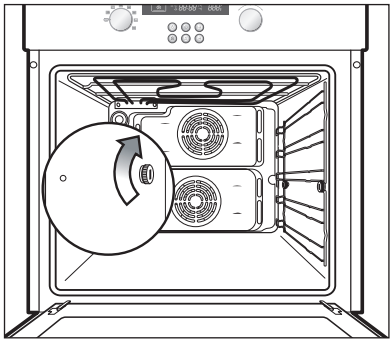
4. Draai de achterste schroef linksom en verwijder deze.



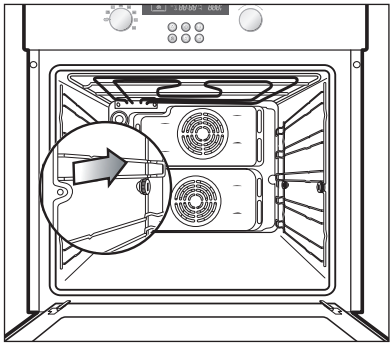
NL

De geleiders plaatsen

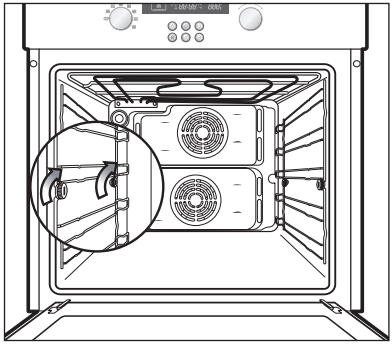
1. Plaats de achterste schroef en draai deze 2 of 3 keer linksom.



2. Plaats de achterkant van de U-vormige geleider richting de schroef.



3. Plaats de voorste schroef en draai beiden schroeven goed aan.



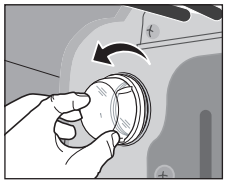
De lamp verwisselen

☛ **Risico op elektrische schok**
Voor het verwisselen van de lamp in de oven moet u de volgende handelingen uitvoeren:

- Zet de oven uit
- Sluit de oven af van de stroomvoorziening en
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.

✉ U kunt een lamp kopen bij het servicecentrum van Samsung.

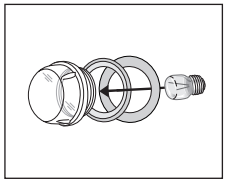
De achterste ovenlamp herbevestigen en het glazen dekseltje reinigen



1. Verwijder het dekseltje door deze tegen de klok in te draaien.

2. Verwijder de metalen ring en de plaatring en reinig het glazen dekseltje.

3. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25 Watts, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.



4. Zet de metalen ring en de plaatring op het glazen dekseltje.

5. Plaats het glazen dekseltje zelf terug.

Veelgestelde vragen en probleemoplossing

Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?

Controleer of de volgende handeling het probleem oplost:

- De oven staat mogelijk niet aan. Zet de oven aan.
- De klok kan niet worden ingesteld. Stel de klok in (raadpleeg het gedeelte “De klok instellen”).
- Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast.
- Er is mogelijk een stop gesprongen of een aardlekschakelaar uitgevallen. Vervang de stop(pen) of herstel de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurd, belt u een bevoegd elektricien.

Wat moet ik doen als de oven niet wordt verwarmd, zelfs als de ovenfunctie en -temperatuur zijn ingesteld?

Er is mogelijk een probleem met de interne elektrische verbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecenter.

Wat moet ik doen als er een foutcode wordt weergegeven en de oven wordt niet verwarmd?

Er is een fout in de interne elektrische circuitverbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecenter.

Wat moet ik doen als het tijdsdisplay knippert?

De stroom is tijdelijk uitgevallen. Stel de klok in (raadpleeg het gedeelte “De klok instellen”).

Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?

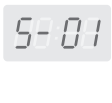
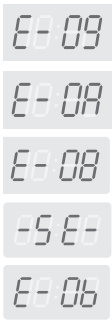
De ovenlamp is defect. Vervang de ovenlamp (raadpleeg het onderdeel “De lamp verwisselen”).

Wat moet ik doen als de ventilator van de oven aanstaat zonder dat deze is ingesteld?

Na het gebruik wordt de ventilator van de oven geactiveerd en blijft draaien tot de oven is afgekoeld. Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de ventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.

NL

Fout- en veiligheidscodes

Fout- en veiligheidscodes	Algemene functies	Oplossing
	TIJDELIJKE SENSORFOUT	**Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.**
	**VEILIGHEIDSUITSCHAKELING** De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur.	**Zet de oven uit en neem het voedsel uit de oven. Laat de oven afkoelen voor u deze weer gebruikt.**
	Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken. Staak direct het gebruik van de oven.	**Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung**

Technische gegevens

NL

BF62CCBST

Voedingsbron	230V ~ 50Hz
Inhoud (verbruiksvermogen)	65 L
Afgegeven vermogen	MAX 3400 W
Gewicht	
Netto	ong. 40 kg
Bruto	ong. 44 kg
Afmetingen (B x H x D)	
Buitenmaten	596 x 595 x 545 mm
Ovenruimte	361 x 446 x 405 mm

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product of het bijbehorende informatiemateriaal duidt erop dat het niet met ander huishoudelijk afval verwijderd moet worden aan het einde van zijn gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze dit product milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomsten nalezen. Dit product moet niet worden gemengd met ander bedrijfsafval voor verwijdering.

Opmerking

NL

Wanneer u suggesties of vragen heeft met betrekking tot Samsung producten, gelieve contact op te nemen met de consumenten dienst van Samsung.

Tel : 0900 20 200 88 (EUR 0.10/Min)
www.samsung.com/nl

Code No.: DG68-00006N